

## 韓国に本格進出、レストラン初出店

### NYが本店の「セラフィーナ」のアジア2号店を 東京・丸の内に続きソウル市内で開業

ウェディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円)は、韓国で初となるレストランをソウル特別市内に開業し、同国に本格進出します。

レストランは米ニューヨークに本店を構えるピザがメインのカジュアル・イタリアンの人気店「セラフィーナ」の、東京・丸の内店に次ぐアジア2号店で、2013年7月中旬にオープンします。

出店場所は、韓国の新スポットとして話題の、ソウル特別市西部(麻浦区西橋洞)の大型複合施設「メセナポリス」※内で、店舗面積は約427㎡、収容人数は着席120人(30卓)です。

運営は当社100%出資の現地法人「(株)ノバレーゼ 코리아」(2011年6月設立、ソウル特別市)が行います。

レストランの支配人や料理長など約25人の調理やサービススタッフを現場で採用します。

料理はニューヨーク本店で修業を積んだ丸の内店の料理長が現地スタッフに教育し、日本同様に本店のレシピそのままを提供しながら、一部、現地向けにアレンジしたメニューも用意します。

平均価格は日本円でランチ1500円、ディナー3500円を見込んでおり、年間約2億円の売り上げを目指します。初期投資額は7200万円程度で、約3年で回収する予定です。

当社は「セラフィーナ」の運営会社「セラフィーナ レストラン グループ」(米国)と、日本および韓国での同レストランのライセンス契約を結んでおり、今後3年以内に、もう1~2店舗を韓国内で開業する予定です。また日本展開も東京都内を中心に3年以内に1~2店舗を目指します。

※メセナポリスは高級高層マンションや飲食店、映画館、ショッピングモールからなる、日本の六本木ヒルズやミッドタウンのような駅直結型の大型複合施設

### 直径2mのピザ窯で焼く本場NYの味をソウルで

韓国のセラフィーナでも、イタリア北部の料理をベースにしたニューヨーク本店のレシピそのままを提供します。特に直径32cm、生地6.4mmの大型で薄いこだわりのピザは、店内に直径2mの専用の窯を新たに作り、薪で焼きあげます。イタリア産の中でも最も精製度の高い品質を示す00番の小麦(軟質小麦)とシチリアの海塩、エクストラバージンオイル、濾過水でつくる薄い生地はサクサクとした歯ごたえで、トマトやキノコ、ハーブなどのトッピング素材の味を引き立てます。メニューはピザ10種類のほか、自家製パスタ・リゾット10種、肉料理7種、魚料理7種などを用意します。店内は個室、ダイニング、バー、テラスの4つに区切り、用途に合わせてご利用いただけます。



## 「Serafina」について

「Serafina」はニューヨークを中心に米国、ブラジルに 11 店舗(うち NY9 店)あり、トム・クルーズやレオナルド・ディカプリオ、マドンナ、レディー・ガガなど世界を代表するスター達も通う人気店です。当社は 2012 年 5 月にアジア一号店「セラフィーナニューヨーク 丸の内」を、パレスホテル東京に隣接するパレスビルの地下 1 階、商業施設ゾーンに開業しています。

### ソウル店 概要

店 舗 名	(仮)Serafina NEW YORK Hapjeong (セラフィーナ ニューヨーク ハプチョン)		
運 営 会 社	(株)ノバレーゼ코리아 (2011 年 6 月に(株)ノバレーゼの 100%出資で、ソウル特別市に設立した現地法人)		
住 所	ソウル特別市麻浦区西橋洞 490 番地 メセナポリス 2F(201~203)		
交 通	合井(ハプチョン) 駅直結		
開 業 日	2013 年 7 月 16 日(火)		
営 業 時 間	ランチ 11:00~17:00、ディナー17:00~23:00(L.O 22:30)		
店 舗 面 積	426.82 m <sup>2</sup> (129.11 坪)		
席 数	30 卓、120 席		
収 容 人 数	着席 120 人、立食 200 人		
料 理 ・ 価 格 帯	ピザ	10 種	1500 円~2000 円
	パスタ・リゾット	10 種	1500 円~2000 円
	肉料理	7 種	1800 円~2500 円
	魚料理	7 種	1800 円~2500 円
	サラダ	5 種	600 円~2000 円
	前菜	10 種	600 円~2000 円
	サイドメニュー	10 種	600 円~1500 円
	デザート	8 種	600 円~1500 円
飲 料 ・ 価 格 帯	赤ワイン	30 種	600 円~20000 円
	白ワイン	30 種	600 円~20000 円
	シャンパン	10 種	600 円~20000 円
	ソフトドリンク	10 種	600 円~1500 円
コ ー ス 料 金	ランチ 1500 円、ディナー3000 円、パーティー4000 円		
平 均 価 格	ランチ 1500 円、ディナー3500 円		
施 工 ・ 店 内 デ ザ イ ン	HIGH LIFE (現地企業)		
初 期 投 資 額	約 7200 万円		
投 資 回 収 期 間	約 3 年		
年 間 売 上 目 標	約 2 億円		
備 考	当社の主業務である婚礼業務は行わずレストラン特化型店舗として運営します		

## 会社概要

**【社名】** 株式会社ノバレーゼ [英文社名] NOVARESE, Inc. [証券コード] 東証一部(2128)  
**【住所】** 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F  
**【電話】** 03-5524-1122(代) **【設立】** 2000年11月1日  
**【資本金】** 608,825千円 (2012年12月末現在) **【代表者】** 代表取締役社長 浅田剛治  
**【従業員数】** 1,166人 (パート・アルバイト含む) (2013年3月末日)  
**【売上高】** 2012年12月期 117億6,384万円(連結)  
**【事業内容】** ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業

## 事業内容

### ■ 婚礼衣裳事業

NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

### ■ 婚礼プロデュース事業

モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
フルージュタイプ	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた新ブランド。2011年3月に青森県に1号店を開業。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化した施設
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

### ■ レストラン事業

レストラン事業	挙式・披露宴施設において、披露宴の婚礼飲食や宴会飲食ならびに通常の一般飲食(ランチ・ディナー)を行うレストラン事業を運営(下記【R】)
---------	---

【R】: 通常のレストラン営業  
 【R夏】: 夏季限定営業  
 【R宴】: 各種宴会時のみ営業

ゲストハウス	モノリス	12	25 [26]
	アマンダン	6	
	その他 ゲストハウス	4 (1)	
	式場	3	
婚礼提携		2	
ドレスショップ	NOVARESE	9	15
	ecruspose	6	
レストラン		2	
海外(レストラン)		1	

( )は今後の開業件数  
 □は新規を含む合計

## 本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133

E-mail: nohara@novarese.co.jp